SNI 01-2732-1992

Standar Nasional Indonesia

Teripang kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

DAFTAR ISI

Halaman

TERIPANG KERING

PERSYARATAN BAHAN BAKU

PENANGANAN DAN PENGOLAHAN

TERIPANG KERING

1 Pendahuluan

Standar Teripang Kering ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan Teripang Kering ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

a) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor : 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Makanan dan Nomor : 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Makanan.

b) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).

c) Joint FAO/WHO Foods Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.

d) Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1987)

e) Persyaratan mutu dari negara importir.

f) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.

g) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Teripang Kering, seperti DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, Bali, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara dan Maluku.

h) Hasil Uji Coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

2 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku; bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat pelabelan dan pengemasan untuk Teripang Kering.

Standar ini berlaku untuk Teripang Kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

3 Definisi

Teripang Kering adalah suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut : pencucian, perebusan I, pembelahan atau tanpa pembelahan, perebusan II, pengasapan, pengeringan, pengepakan dan penyimpanan.

4 Klasifikasi

Tingkatan mutu Teripang Kering digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan

Bahan baku Teripang Kering harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-2723.1-1992.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

6 Cara Penanganan dan Pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan Teripang Kering yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-2723.2-1992.

7 Teknik Sanitasi dan Higiene

Produk Teripang Kering harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan

buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Penglahan Hasil Perikanan.

8 Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

Tabel 1
Apesifikasi persyaratan mutu

J e n i s U j i	Satuan	Persyaratan Mutu
a) Organoleptik :		
1) Nilai min.		7
b) Cemaran Mikroba :		
1) *Escherichia coli*	APM/gram	< 3
2) *Salmonella* *)	per 25 gram	negatif
3) *Vibrio cholerae* *)	per 25 gram	negatif
4) *Staphilococcus aureus* *)	per 25 gram	negatif
c) Cemaran Kimia :		
1) Air, maks.	% b/b	20
2) Garam, maks.	% b/b	7
3) Abu tak larut dalam asam, maks.	% b/b	3,5

*) bila diminta oleh importir
Keterangan : APM = Angka Paling Memungkinkan

9 Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326-1991.

10 Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

a) Cara Uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991

b) Cara uji mikrobiologi :

1) *Escherichia coli*	sesuai dengan SNI 01-2332-1991
2) *Salmonella*	sesuai dengan SNI 01-2335-1991
3) *Vibrio cholerae*	sesuai dengan SNI 01-2341-1991
4) *Staphilococcus aureus*	sesuai dengan SNI 01-2338-1991

c. Cara uji kimia :

1) Air	sesuai dengan SNI 01-2356-1991
2) Garam	sesuai dengan SNI 01-2359-1991
3) Abu tak larut dalam asam	sesuai dengan Lamiran 1

11 Syarat Pelabelan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-2732.2-1992.